# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung
## Design Tisch-Grill Advanced

Art.-Nr. 42530 Design Tisch-Grill Advanced

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte die Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind!

## Inhaltsverzeichnis


Ihren Design Tisch-Grill Advanced kennen lernen ..... 4
Sicherheitshinweise ..... 6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit ..... 6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität ..... 8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr ..... 9
Antihaftbeschichtung ..... 10
Technische Daten ..... 10
Eigenschaften Ihres neuen Tisch-Grill ..... 10
Sicherheitseinrichtungen ..... 11
Betriebsfunktionen ..... 11
Tipps für beste Ergebnisse ..... 12
Vor der ersten Verwendung ..... 14
Bedienung ..... 14
Vorbereitungen ..... 15
Die Lebensmittel zubereiten ..... 16
Das Grillthermometer verwenden ..... 18
Die Kontrollfunktion verwenden ..... 19
Hilfe bei Problemen ..... 19
Pflege und Reinigung ..... 20
Das Gerät zerlegen ..... 20
Das Gerät reinigen ..... 20
Aufbewahrung ..... 21
Entsorgungshinweise ..... 22
Information und Service ..... 22
Gewährleistung/Garantie ..... 22
Rezeptideen ..... 23

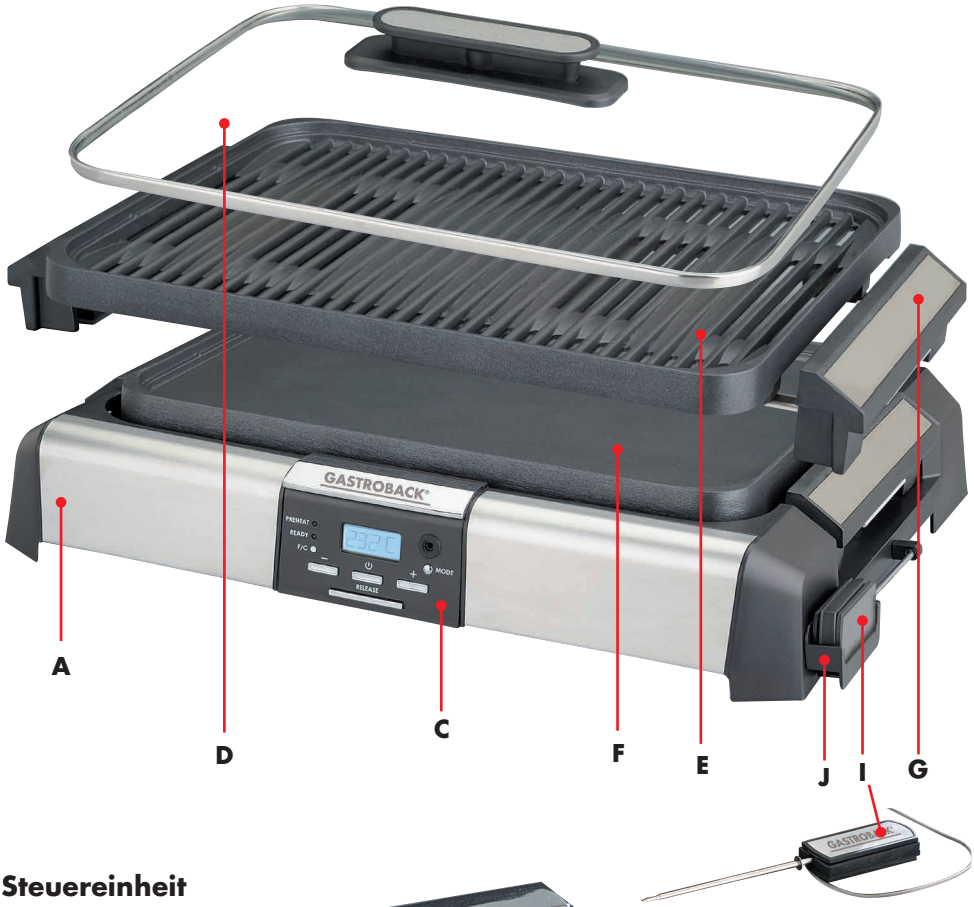
# Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Tisch-Grill Advanced entschieden haben!

Ihr neuer Tisch-Grill bringt Ihnen eine neue Professionalität für Ihre Grillgerichte: Sie können unter zwei verschiedenen Grillaufsätzen wählen. Tatsächlich haben Sie zwei Geräte in einem gekauft. Die elektronische Steuerung sorgt für die Einhaltung der Temperatur; die Sie komfortabel per Tastendruck einstellen. Mit dem Grillthermometer messen und überwachen Sie die Kerntemperatur Ihres Grillgutes. So können Sie zuverlässig und kompromisslos jedes Mal die besten Ergebnisse genau nach Ihrem persönlichen Geschmack erhalten.

Da Sie außerdem zum Garen kein zusätzliches Fett zugeben müssen, macht der neue Tisch-Grill es Ihnen leicht, den Empfehlungen einer modernen Ernährung gerecht zu werden.

# Ihren Design Tisch-Grill Advanced kennen lernen!




## Steuereinheit

**A Gehäuse**

**B Netzkabel** (nicht sichtbar)

**C Steuereinheit** – kann hochgeklappt werden, um die Bedienungselemente besser erkennen zu können.

**D Glasdeckel** – vermeidet Spritzer

**E Grillrost** – verwenden Sie diesen Grillaufsatz, um das typische Grillergebnis zu erhalten.

**F Grillplatte** mit Ablauföffnung – verwenden Sie diesen Grillaufsatz für Lebensmittel, die leicht zerfallen.

**G Wärmeisolierte Handgriffe**

**H Ölschale** – fängt Öl und Bratensaft auf; zur leichten Reinigung herausnehmbar (nicht sichtbar)

**I Grillthermometer** – damit messen Sie während der Zubereitung die Kerntemperatur des Grillguts.

**J Halter für das Grillthermometer** – legen Sie das Grillthermometer hier ein, wenn es nicht gebraucht wird.

## Steuereinheit

**a. Rote Heiz-Kontrollleuchte PREHEAT** – brennt während des Aufheizens; geht aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

**b. Grüne Bereitschafts-Kontrollleuchte READY** – leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

**c. Umschalter für die Temperaturskalen** Fahrenheit (°F) und Celsius (°C).

**d. „ – ” -Taste** – vermindert die eingestellte Temperatur bei jedem Tastendruck

**e. EIN/AUS-Taste** – damit schalten Sie die Steuereinheit EIN oder AUS.

**f. „ + ”-Taste** – erhöht die eingestellte Temperatur bei jedem Tastendruck

**g. Modus-Taste MODE** – bei angeschlossenem Grillthermometer drücken Sie diese Taste, um in den Modus für das Grillthermometer umzuschalten

**h. Anschluss für das Grillthermometer**

**i. LCD-Bildschirm** – zeigt die Temperatur an.

**j. Solltemperatursymbol SET** – erscheint, wenn eine Solltemperatur für die Lebensmittel eingestellt ist.

**k. Symbol für das Grillthermometer** – erscheint, wenn der Modus für das Grillthermometer aktiv ist.

**l. Entriegelungstaste RELEASE** – drücken Sie hier, um die Steuereinheit wieder zurückzuklappen.

# Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.
Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.

## Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.

• Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder die heißen Bauteile wie Deckel, Grillaufsatz oder Ölschale über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

• Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand, um Schäden durch Hitze zu vermeiden und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.

• Um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden: Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholhaltige Getränke) auf das Gerät gießen. Niemals während des Betriebes brennbare Gegenstände oder brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke) auf oder direkt neben das Gerät stellen. **Das Gerät ist NICHT zum Flambieren geeignet!**

• Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

• Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

• Niemals auf die Grillfläche greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) oder Griff, Kabel oder Stecker des Grillthermometers auf die Grillfläche halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange aus Holz oder Kunststoff.

• Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals während des Betriebes irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Grillplatte.

• Während des Betriebes und kurz danach kann auch bei geschlossenem Deckel heißer Dampf unter dem Deckel hervor kommen. Halten Sie während des Betriebs niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät. Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, sich nicht an austretendem Dampf und Spritzern zu verbrühen.

• Verwenden Sie den Deckel nicht mehr, wenn der Deckel gebrochen oder gesprungen ist. Andernfalls könnten Splitter in Ihre Lebensmittel kommen und zu schweren Verletzungen führen.

• Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste drücken; Bildschirm wird dunkel; Kontrollleuchten gehen aus), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.

• Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals die Steuereinheit, Gehäuse, Griff, Kabel oder Stecker des Grillthermometers oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

**• Niemals das Gehäuse, das Grillthermometer oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

• Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: `Pflege und Reinigung´). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

## Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen.
Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A (Aderquerschnitt mind. 1 $mm^2$) ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein.

Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Um das Gerät zu trennen, ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.

• Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

• Vergewissern Sie sich immer, dass das Gehäuse, die Ölschale und der Grillaufsatz trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, da die Flüssigkeit andernfalls beim Aufheizen des Gerätes verdampft. Dadurch könnte Flüssigkeit in das Gehäuse eindringen und zu einer Gefährdung durch Feuer und Elektrizität führen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse, die Steuereinheit, das Grillthermometer oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über dem Gehäuse ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: `Pflege und Reinigung´).

**• Niemals das Gerät ohne die Ölschale betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden!**

## Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

**WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR**

Der Tisch-Grill dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillflächen werden zu diesem Zweck auf Temperaturen bis 232 °C (450 °F) erhitzt. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

• Außer der Grillfläche können auch Ölschale, Rahmen der Grillfläche, Deckel und Gehäuse des Gerätes während des Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck, Temperatursonde) auf der heißen Grillfläche liegen.

• Niemals während des Betriebs und kurz danach Wasser direkt auf die Grillfläche gießen oder verschütten. Beim Kontakt mit der heißen Oberfläche kann Wasser explosionsartig verdampfen und spritzen und zu erheblichen Verletzungen und Sachschäden führen.

• Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile noch heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen, die Ölschale ausleeren oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.

• Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Deckel öffnen.

**• Niemals das Grillthermometer auf den heißen Grill legen! Griff und Kabel des Grillthermometers dürfen niemals heiße Oberflächen berühren.** Das Grillthermometer würde andernfalls beschädigt. Halten Sie das Grillthermometer zur Messung am besten in der Hand und stecken Sie nur die Metallspitze in die Lebensmittel. Niemals das Grillthermometer direkt nach der Messung auf hitzeempfindliche Oberflächen legen.

**• NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**

### Antihaftbeschichtung

Die Grillaufsätze Ihres Tisch-Grills sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um auf den Grillflächen zu kratzen, zu rühren oder zu schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihaftbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

• Reiben Sie die Antihaftbeschichtungen **vor der ersten Verwendung** einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können Sie zusätzlichen Fettes verzichten.

• Verwenden Sie die Grillaufsätze nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.

• Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitze-beständigem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.

• Durch die Antihaftbeschichtung lassen sich die Grillplatten leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die Grillaufsätze mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung.

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| Modell: | Art.-Nr.: 42530 Design Tisch-Grill Advanced |
| Stromversorgung: | 230 V Wechselstrom, 50 Hz |
| Maximale Leistungsaufnahme: | Grillrost: 2.000 W, Grillplatte: 1.600 W |
| Länge des Netzkabels: | ca. 95 cm |
| Gewicht (mit Deckel): | ca. 7,65 / 7,68 kg |
| Abmessungen: | ca. 55,5 cm x 40,3 cm x 17,3 cm (Breite x Tiefe x Höhe) |
| Größe der Grillfelder: | 30 cm x 41 cm |
| Prüfzeichen: | CE TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit |

## Eigenschaften Ihres neuen Tisch-Grills

**WARNUNG:** Ihr neuer Design Tisch-Grill Advanced dient zum Garen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Grillflächen, und lassen Sie keine Lebensmittel auf den Grillflächen verkohlen. Legen Sie während des Betriebs auch keine Tücher auf oder unter das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer zu vermeiden.

Achten Sie während der Zubereitung auf Spritzer und heißen Dampf. Schützen Sie ihre Hände und Arme mit Topfhandschuhen. Stellen Sie den Tisch-Grill in ausreichendem Abstand von anderen Gegenständen und der Kante der Arbeitsplatte auf, und legen Sie keine empfindlichen Gegenstände unter oder neben das Gerät.

## Sicherheitseinrichtungen

**WARNUNG:** Ihr neuer Tisch-Grill ist zu Ihrem Schutz mit einer Reihe von Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitseinrichtungen zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen als den vorgesehenen Bauteilen zu betreiben.

### Sicherheitsschalter

Das Gerät darf nicht ohne einen Grillaufsatz betrieben werden. Ein Sicherheitsschalter schaltet das Gerät daher vollständig AUS, sobald Sie den Grillaufsatz (Grillplatte oder Grillrost) vom Gehäuse herunternehmen oder wenn der Grillaufsatz nicht richtig installiert ist.

### Automatische Abschaltung

Zu Ihrer Sicherheit schaltet sich das Gerät nach einem akustischen Signal automatisch AUS, wenn Sie das Gerät 2 Stunden lang kontinuierlich betrieben haben. Wenn Sie das Gerät weiter verwenden wollen, dann drücken Sie einfach die EIN/AUS-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten. Sie müssen dabei keinerlei Wartezeit einhalten.

Die automatische Abschaltung (Time-out-Funktion) soll Ihre Sicherheit garantieren, auch wenn Sie vergessen sollten, das Gerät auszuschalten.

## Betriebsfunktionen

Ihr neuer Tisch-Grill bietet Ihnen eine Reihe von intelligenten Funktionen und Möglichkeiten:

- Sie können die gewohnte Temperaturskala auswählen: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F).
- Die Anzeigen auf dem Bildschirm liefern Ihnen eine genaue Kontrolle des Garvorgangs.
- Beim Erreichen der eingestellten Temperaturen ertönt ein Signal.
- Sie können das Gerät in zwei verschiedenen Modi betreiben: Normalmodus und Modus des Grillthermometers. Während des Betriebes können Sie jederzeit zwischen den Modi umschalten. Der Modus für das Grillthermometer kann allerdings nur eingeschaltet werden, wenn Sie das mitgelieferte Grillthermometer anschließen.

### Normalmodus

Im Normalmodus erscheint auf dem Bildschirm diejenige Temperatur, die Sie für den Grill vorgewählt haben. Die Kontrollleuchte PREHEAT leuchtet, wenn die Heizelemente arbeiten, um die eingestellte Temperatur einzustellen und/oder zu halten. Die Temperatur der Grillfläche ist beliebig einstellbar (siehe die Temperaturtabelle auf der folgenden Seite). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal.

Die Kontrollleuchte READY zeigt an, dass der gewählte Grillaufsatz die eingestellte Temperatur erreicht hat. Siehe: `Die Lebensmittel zubereiten´.

### Modus für das Grillthermometer

Damit Sie gleichbleibend optimale Ergebnisse erhalten, kann das Gerät mit dem Grillthermometer die tatsächliche Temperatur der Lebensmittel auf dem Grill messen. Schließen Sie dazu das mitgelieferte Grillthermometer an die Steuereinheit an und drücken Sie die Taste MODE. Halten die Spitze des Grillthermometers in die Lebensmittel auf dem Grill. Der Bildschirm zeigt nach etwa 10 bis 15 Sekunden die Temperatur an. Mit dieser Funktion können Sie wie die Profis die Kerntemperatur (Temperatur im Inneren der Lebensmittelstücke) feststellen.

Zusätzlich bietet das Gerät eine Kontrollfunktion, die automatisch durch ein akustisches Signal meldet, wenn eine voreingestellte Temperatur erreicht ist (siehe unten).

**Kontrollfunktion**
Mit dem Grillthermometer können Sie die Temperatur der Lebensmittel nicht nur messen sondern auch den Garvorgang überwachen. Stellen Sie dazu eine Zieltemperatur ein und stecken Sie die Spitze des Grillthermometers möglichst in die Mitte der Lebensmittel. Auf dem Bildschirm erscheinen die tatsächlich gemessene Temperatur und die eingestellte Zieltemperatur (mit SET markiert) im Wechsel. Das Gerät gibt ein akustisches Signal, wenn die gewählte Zieltemperatur erreicht ist. Hierfür können Sie Zieltemperaturen von 54 °C (130 °F) bis 84 °C (184 °F) wählen. Siehe: die folgende Temperaturtabelle und `Die Kontrollfunktion verwenden´.

**Tipp:** Das Grillthermometer und der Normalmodus beeinflussen einander nicht. Das heißt: Die von Ihnen gewählte Temperatur der Grillfläche wird von der Einstellung der Kontrollfunktion nicht beeinflusst und umgekehrt. Sie können mit der Taste MODE jederzeit in den Normalmodus zurückschalten (KEIN Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm) und danach die Temperatur der Grillfläche nach Wunsch ändern. Danach können Sie mit der Taste MODE erneut in den Modus des Grillthermometers schalten (Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm). Die zuvor eingestellte Zieltemperatur der Kontrollfunktion (SET-Symbol auf dem Bildschirm) ist unverändert.

**Temperaturtabelle**

| **Modus** | **Temperaturstufen** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Normalmodus | Warmhalten | | Grillen | | | | |
| | 66°C/150°F | 79°C/175°F | 177°C/350°F | 191°C/375°F | 204°C/400°F | 218°C/425°F | 232°C/450°F |
| Modus für das Grillthermometer | 54°C/130°F | 59°C/139°F | 64°C/148°F | 69°C/157°F | 74°C/166°F | 79°C/175°F | 84°C/184°F |

**Den Grillaufsatz wählen**
Sie können das Gerät mit einem von zwei verschiedenen Grillaufsätzen verwenden:

• Mit der Grillplatte erhalten Sie eine gleichmäßigere Bräunung. Im Unterschied zur Pfanne laufen überschüssiger Bratensaft und Fett durch den Ablaufschlitz in die Ölschale. Dadurch erhalten Sie die typische Beschaffenheit von Gegrilltem.

Die Grillplatte eignet sich besonders für Frikadellen, Omeletts, Waffeln, Panini und andere Lebensmittel, die leicht zerfallen (Beispiel: Fisch).

• Mit dem Grillrost erhalten Sie die typische Struktur von Gegrilltem. Der Bratensaft tropft durch den Rost direkt in die Ölschale. Dadurch wird das Grillgut besonders knusprig und aromatisch. Besonders gut geeignet ist der Grillrost für viele Arten von Würstchen und für Steaks, Hamburger, Hot Dogs, alle Arten von Fleischscheiben und Brote.

Welchen Grillaufsatz Sie für welche Mahlzeiten bevorzugen werden, hängt auch von Ihren persönlichen Vorlieben ab. Probieren Sie es einfach aus!

## Tipps für beste Ergebnisse

• Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Prüfen Sie die Nahrungsmittel eventuell während des Garvorgangs, um die gewünschte Beschaffenheit zu erreichen. Überprüfen Sie die Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel mit dem Grillthermometer und vergleichen Sie die gemessenen Temperaturwerte mit den erhaltenen Ergebnissen. So können Sie die Ergebnisse Ihren Wünschen anpassen.

• Tupfen Sie feuchte Lebensmittel vor dem Auflegen auf die heiße Grillfläche trocken.

• Salzen Sie die Lebensmittel erst nach dem Garen.

• Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen vollständig auftauen.

• Schneiden Sie die Lebensmittel vor dem Grillen in Scheiben, die nicht dicker als 2 bis 3 cm sein sollten.

• Wenn Sie Gehacktes, lockere Mischungen oder Lebensmittel verwenden, die Flüssigkeiten (Bratensoße, Gelee, Sülze) enthalten, dann sollten Sie die Grillplatte verwenden. Zusätzlich können Sie die Lebensmittel in dicke Aluminiumfolie einwickeln.

• Wenn Sie die Lebensmittel in Folie einwickeln, dann lassen Sie etwas Luft in der Folie, um die Ausdehnung durch die Wärme zu berücksichtigen. Stechen Sie mit einem spitzen Gegenstand ein kleines Loch oben in die Folie, damit heiße Luft und Dampf entweichen können. Andernfalls reißt die Folie ein. Durch dieses Loch können Sie auch das Grillthermometer einführen, wenn Sie die Temperatur im Inneren der Folie messen wollen.

Außerdem sollten Sie die Garzeit etwas erhöhen, da die Hitze zuerst die Folie durchdringen muss.

**WICHTIG:** Verwenden Sie auf keinen Fall dünne Aluminiumfolien oder Folien aus Kunststoff, da diese auf dem Grill anschmelzen oder verbrennen könnten und die Antihaft-Beschichtung dadurch beschädigen. Folien aus Kunststoff können auf dem Grill zur Überhitzung führen.

• Wenn Sie Ihre ersten Gerichte mit dem Design Tisch-Grill Advanced zubereiten, dann sollten Sie zunächst mit dem Grillthermometer feststellen, welche Kerntemperaturen (Temperatur im Inneren) Ihre Lebensmittel haben, wenn Sie genau die richtige Beschaffenheit erreichen (siehe: `Das Grillthermometer verwenden´). Danach können Sie dann im Modus des Grillthermometers die Kontrollfunktion einsetzen, um den Garvorgang nicht mehr selbst überwachen zu müssen. Stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur am Gerät ein. Das Gerät meldet das Erreichen dieser Temperatur durch ein akustisches Signal (siehe: `Betriebsfunktionen´).

Achten Sie dabei jedoch darauf, die Spitze des Grillthermometers möglichst immer an eine vergleichbare Stelle der Lebensmittel zu halten, am besten in die Mitte.

• Wenn Sie die Temperatur der Grillfläche (im Normalmodus einstellbar) ändern, dann verschieben sich auch die Garzeiten etwas und die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel wird etwas anders. Generell gilt: Bei höheren Grilltemperaturen werden die Lebensmittel außen eher knusprig. Wenn Sie die Temperatur jedoch zu hoch setzen, verbrennen die Lebensmittel außen, während sie innen noch roh sind. Dies gilt besonders für empfindliche Lebensmittel, wie manches Gemüse.

### Richtwerte für die Gartemperatur

| Fleischsorte | Durchgebraten | Medium | Leicht blutig | Blutig |
|---|---|---|---|---|
| **Rind, Lamm, Kalb, Rippchen** | 76 °C (170 °F) | 71 °C (160 °F) | 63 °C (145 °F) | 60 °C (140 °F) |
| **Schwein** | 76 °C (170 °F) | | | |
| **Geflügel: Pute, Hähnchen, Ente** | 82 °C (180 °F) | | | |

| Fleischsorte | Durchgebraten | Medium | Leicht blutig | Blutig |
|---|---|---|---|---|
| **Schinken, Kalbfleisch, Gehacktes vom Rind, Schwein, Lamm** | 71 °C (160 °F) | | | |
| **Gehacktes von Pute und Hähnchen** | 74 °C (165 °F) | | | |

## Vor der ersten Verwendung

**WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: `Ihren Design Tisch-Grill Advanced kennen lernen´).

2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Gerätes.

**WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (EIN/AUS-Taste drücken; der Bildschirm wird dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gehäuse, den Griff des Grillthermometers oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gehäuse, das Grillthermometer oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

3. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: `Pflege und Reinigung´).

4. Tropfen Sie etwas Speiseöl auf ein Küchentuch und reiben Sie die Antihaftbeschichtungen der Grillaufsätze damit ab. Dadurch bereiten Sie die Antihaftbeschichtungen für den Gebrauch vor.

## Bedienung

**WARNUNG:** Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Garen von Nahrungsmitteln und wird daher sehr heiß. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen, um sich nicht zu verbrennen.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, wärmebeständig und eben sein (siehe: `Allgemeine Hinweise zur Sicherheit´). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses sowie die Bedienungselemente (siehe: `Ihren Design Tisch-Grill Advanced kennen lernen´) müssen stets frei zugänglich bleiben.

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 50 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: `Allgemeine Hinweise zur Sicherheit´). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu

vermeiden. Niemals das Gerät ohne die Ölschale betreiben, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Niemals den Deckel verwenden, wenn der Deckel gesprungen oder gebrochen ist. Andernfalls könnten Splitter in die Lebensmittel kommen und zu schweren Verletzungen führen.

Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Schützen Sie Ihre Hände und Arme durch Topfhandschuhe. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft.

Achten Sie immer darauf, dass keine harten und/oder schweren Gegenstände auf die Grillplatte fallen können. Legen Sie auch keine gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Grillplatte. Niemals auf der Grillfläche schneiden oder kratzen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) auf den Grillflächen verwenden, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie nur Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz.

## Vorbereitungen

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke der richtigen Größe und Dicke. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Küchentuch trocken.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage (siehe: `Allgemeine Hinweise zur Sicherheit´) möglichst in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: `Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität´).

**WARNUNG:** Legen Sie niemals Gegenstände unter die Füße des Gehäuses. Dadurch könnte das Gerät kippen und durch herunterfallende heiße Lebensmittel oder auslaufenden Bratensaft schwere Verletzungen und Sachschäden verursachen.
Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden (siehe: `Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität´).

3. Wenn Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel anschließen wollen, dann wählen Sie ein geeignetes Verlängerungskabel von ausreichender Länge aus. Siehe dazu unbedingt: Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein.

4. Setzen Sie die Ölschale auf das Gerät. Die Warnhinweise auf der Ölschale müssen richtig herum und lesbar sein. In der Ölschale werden überschüssiges Fett und Bratensaft aufgefangen. Dadurch wird das Gehäuse vor Öl und Feuchtigkeit geschützt.

5. Setzen Sie den gewünschten Grillaufsatz auf das Gehäuse. Der Grillaufsatz lässt sich nur in der richtigen Orientierung auf das Gehäuse setzen. Wenn der Grillaufsatz schief sitzt, dann drehen Sie ihn um 180° und versuchen Sie es erneut. Wenn der Grillaufsatz richtig eingebaut ist, dann steht der Rand des Grillaufsatzes auf allen Seiten etwa 2 cm über den Rand des Gehäuses heraus.

6. Bei Bedarf klappen Sie die Steuereinheit um bis zu 30° hoch. Dadurch können Sie die Bedienungselemente eventuell besser erkennen.

7. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, dann schließen Sie das Gerät zuerst an das Verlängerungskabel an und stecken dann den Stecker des Verlängerungskabels in die Steckdose. Der Bildschirm und die Kontrollleuchten PREHEAT und READY leuchten für 1 Sekunde auf. Wenn Sie in dieser Zeit keine Taste drücken, schaltet das Gerät in den Standby-Modus und die Anzeigen werden wieder dunkel.

8. Setzen Sie den Deckel auf den Grillaufsatz. Dadurch ist die Grillfläche gegen ungewollte Berührung geschützt und Sie sparen Energie während des Aufheizens.

## Die Lebensmittel zubereiten

1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät EIN zuschalten. Der Tisch-Grill beginnt sofort im Normalmodus zu heizen, und die rote Heiz-Kontrollleuchte PREHEAT leuchtet. In dieser Betriebsart zeigt der Bildschirm die eingestellte Temperatur für die Grillfläche: 232 °C (450 °F).

**WICHTIG:** Sobald Sie die Steuereinheit eingeschaltet haben, beginnt das Gerät zu heizen und die Grillfläche wird heiß.

2. Beim Einschalten ist die Anzeige auf dem Bildschirm in °F (Fahrenheit). Dies ist eine in englisch-sprachigen Ländern gebräuchliche Temperatureinheit. Sie können die Anzeige auf °C (Celsius) umstellen. Drücken Sie dazu die Taste F/C.

3. Drücken Sie die Tasten „–" (senken) oder „+" (erhöhen), um die gewünschte Temperatur einzustellen. (Siehe: `Betriebsfunktionen´) Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, verlischt die rote Heiz-Kontrollleuchte PREHEAT, die grüne Kontrollleuchte READY leuchtet auf und drei Peeptöne erklingen. Sie können jetzt Ihre Lebensmittel auflegen.

**Tipp:** Mit jedem Tastendruck (– oder +) ändert sich die Temperatureinstellung. Die Mindesttemperatur beträgt 66 °C (150 °F). Die Höchsttemperatur beträgt 232 °C (450 °F). Wenn Sie die Taste länger als 3 Sekunden gedrückt halten, läuft die Temperaturanzeige automatisch weiter bis zur Mindesttemperatur („–" Taste) oder Höchsttemperatur („+"Taste).
4. Bereiten Sie die Lebensmittel zu (siehe: `Tipps für beste Ergebnisse´). Während des Grillvorgangs regelt das Gerät automatisch die Temperatur der Grillfläche. Der Wechsel zwischen roter PREHEAT Heiz-Kontrollleuchte und grüner READY Kontrollleuchte zeigt den Regelvorgang des Heizsystems an.

**Tipp:** Die Lebensmittel werden gleichmäßiger und schneller gar, wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs auf den Grill setzen. Dadurch sparen Sie auch Energie und vermeiden übermäßiges Spritzen während des Garvorgangs.

5. Wenn möglich, setzen Sie den Deckel auf den Tisch-Grill, sobald Sie Ihre Lebensmittel aufgelegt haben.

**WICHTIG:** Wenn Sie Ihre Lebensmittel in Aluminiumfolie eingewickelt haben, dann sollten Sie den Deckel auf jeden Fall verwenden.

6. Sie können die eingestellte Temperatur der Grillfläche jederzeit ändern. Drücken Sie dazu die Tasten „+" oder „–". Nach jeder Änderung meldet das Gerät durch ein akustisches Signal, wenn die neue Temperatur erreicht ist.

**WICHTIG:** Sie können die Temperatur der Grillfläche nur im Normalmodus ändern (KEIN Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm). (Siehe: `Die Temperatursonde verwenden´).

**Tipp:** Sie können das Grillthermometer verwenden, um den Garvorgang zu überprüfen. (Siehe: `Das Grillthermometer verwenden´).

7. Wenn Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel fertig sind, dann schalten Sie das Gerät AUS. Drücken Sie dazu die EIN/AUS-Taste.

**WARNUNG:** Auch nach dem AUS schalten ist die Grillfläche noch sehr heiß.

8. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

9. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen, oder das Gerät reinigen. Reinigen Sie das Gerät dann nach der Anleitung im Kapitel `Pflege und Reinigung´.

## Das Grillthermometer verwenden

**ACHTUNG:** Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Topfhandschuhen vor Spritzern und heißem Dampf, wenn Sie über die Grillfläche fassen. **Niemals das Grillthermometer auf den heißen Grill legen! Griff und Kabel des Grillthermometers dürfen die heiße Grillfläche nicht berühren, um Beschädigungen zu vermeiden.** Halten Sie **nur die Metallspitze** des Grillthermometers zur Messung in die Lebensmittel. **Niemals das Grillthermometer in den Lebensmitteln stecken lassen, und dann den Deckel schließen, um das Grillthermometer nicht zu beschädigen.**

Mit dem Grillthermometer können Sie zwei verschiedene Möglichkeiten nutzen:

• **Messung:** Wenn Sie in den Modus des Grillthermometers umschalten, dann erscheint das Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm und das Grillthermometer wird zunächst nur zur Messung der Temperatur (tatsächliche Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel) verwendet. Die Temperatur wird auf dem Bildschirm angezeigt. Allerdings können Sie im Modus des Grillthermometers auch die Kontrollfunktion einschalten (siehe unten). Auf dem Bildschirm wird die Temperatur auf 1° genau angezeigt. (Siehe auch: `Betriebsarten´)

• **Kontrollfunktion:** Sie können die gewünschte Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel am Grill einstellen. Sobald das Grillthermometer diese Temperatur misst, ertönt ein akustisches Signal.

### Die Kerntemperatur mit dem Grillthermometer messen

1. Bereiten Sie das Gerät vor, wie im Kapitel `Vorbereitungen´ beschrieben. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie mit den Tasten „–“ und „+“ die gewünschte Temperatur für die Grillfläche ein (siehe: `Die Lebensmittel zubereiten´).

Legen Sie Ihre Lebensmittel auf, sobald die Grillfläche die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Kontrollleuchte READY leuchtet.

**WICHTIG:** Sobald Sie die Steuereinheit eingeschaltet haben, beginnt das Gerät zu heizen und die Grillfläche wird heiß.

2. Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers in den Anschluss auf der Steuereinheit.

3. Drücken Sie die Taste MODE, um in den Modus des Grillthermometers umzuschalten.
Auf dem Bildschirm erscheint das Symbol des Grillthermometers, an dem Sie den Modus des Grillthermometers erkennen. Die tatsächliche Temperatur an dem Grillthermometer wird angezeigt. Wenn das Grillthermometer nicht eingesteckt ist, dann erscheint auf der Anzeige PLUG und PROB im Wechsel (Grillthermometer einstecken) und das Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm blinkt etwa 1 Sekunde lang. Wenn Sie dann innerhalb von 30 Sekunden den Stecker des Grillthermometers in den zugehörigen Anschluss stecken, schaltet das Gerät in den Modus des Grillthermometers. Andernfalls kehrt das Gerät automatisch in den Normalmodus zurück.

**WARNUNG:** Das Grillgut auf dem Grill könnte spritzen und heißer Dampf könnte entweichen. Achten Sie darauf, die heißen Oberflächen nicht mit der Hand zu berühren und sich nicht an heißem Dampf und Spritzern zu verbrühen. Schützen Sie eventuell Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Legen Sie das Grillthermometer nicht auf den Grill. **Das Grillthermometer misst die Temperatur nur an der Spitze.** Der Griff und das Kabel des Grillthermometers würden durch die hohe Temperatur beschädigt.

4. Halten Sie die Spitze des Grillthermometers in die Lebensmittel und warten Sie etwa 10 Sekunden. Lesen Sie dann die Temperatur vom Bildschirm ab.

5. Legen Sie das Grillthermometer nach der Messung wieder in den Halter an der rechten Seite des Gehäuses ein. Lassen Sie das Grillthermometer nicht auf der Grillfläche liegen.

**WICHTIG:** Wenn Sie die Temperatur der Grillfläche ändern wollen, dann müssen Sie zuerst in den Normalmodus zurückschalten. Wenn Sie im Modus des Grillthermometers eine der Tasten „+" oder „–"drücken, wird eine Kerntemperatur für Ihre Lebensmittel vorgewählt (siehe im folgenden Abschnitt).

6. Wenn Sie in den Normalmodus zurückschalten wollen, dann drücken Sie die Taste MODE. Daraufhin wird die Temperatur der Grillfläche wieder angezeigt und das Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm verlischt.

**Tipp:** Der Tisch-Grill hält die eingestellte Temperatur auf der Grillfläche, auch wenn Sie in den Modus des Grillthermometers umgeschaltet haben. Sie müssen nicht in den Normalmodus zurückzuschalten, um Ihre Lebensmittel weiter zuzubereiten. Der Modus des Grillthermometers dient nur zur Kontrolle der tatsächlichen Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel, damit Sie auch bei empfindlichen Lebensmitteln und niedrigen Gartemperaturen die besten Ergebnisse erhalten.

## Die Kontrollfunktion verwenden

Das Gerät kann die tatsächliche Temperatur Ihrer Lebensmittel überwachen und beim Erreichen einer voreingestellten Solltemperatur ein Signal geben.

1. Bereiten Sie das Gerät vor, wie unter Vorbereitungen beschrieben. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie mit den Tasten „–" und „+" die gewünschte Temperatur für die Grillfläche ein (siehe: `Die Lebensmittel zubereiten´).

Legen Sie Ihre Lebensmittel auf, sobald die Grillfläche die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Kontrollleuchte READY aufleuchtet.

2. Drücken Sie die Taste MODE, um in den Modus des Grillthermometers umzuschalten. Das Symbol des Grillthermometers und die gemessene Temperatur des Grillthermometers werden auf dem Bildschirm angezeigt.

3. Drücken Sie eine der Tasten zur Temperatureinstellung: „+" oder„–". Dadurch schaltet das Gerät zur Kontrollfunktion um: Die Anzeige SET erscheint auf dem Bildschirm und die voreingestellte Kerntemperatur 84 °C (184 °F) erscheint.

4. Verwenden Sie die Tasten „+" und/oder „–", um die gewünschte Zieltemperatur einzustellen. Sie können Temperatur zwischen 54 °C (130 °F) und 84 °C (184 °F) wählen.

**Tipp:** Wenn der Bildschirm rechts den Schriftzug SET und das Symbol des Grillthermometers anzeigt, dann erscheint die Zieltemperatur für Ihre Lebensmittel auf dem Bildschirm und Sie können mit den Tasten „–" und „+" nur diese Temperatur einstellen. Um die Temperatur der Grillfläche zu ändern, müssen Sie mit der Taste MODE in den Normalmodus umschalten. In diesem Fall wird die im Modus des Grillthermometers eingestellte Temperatur allerdings beibehalten.

5. Wenn Sie einige Sekunden lang keine Taste gedrückt haben, dann zeigt der Bildschirm die tatsächlich an der Grillthermometerspitze gemessene Temperatur und die eingestellte Zieltemperatur im Wechsel an. Die Zieltemperatur ist dabei durch den Schriftzug SET markiert. Dadurch können Sie den Garvorgang problemlos überwachen. Außerdem gibt das Gerät automatisch ein akustisches Signal, sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist.

6. Sie können die Zieltemperatur jederzeit wieder ändern. Drücken Sie dazu im Modus des Grillthermometers (Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm) die Tasten „+" oder „–".

## Hilfe bei Problemen

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen. Weitere Hinweise zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel finden Sie auch unter: `Tipps für beste Ergebnisse´.

| Problem | Ursache | Die Lösung des Problems |
|---|---|---|
| Das Gerät reagiert nicht auf die EIN/AUS-Taste. Der Bildschirm bleibt dunkel. | Kein Strom. | Prüfen Sie:<br>– Ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen?<br>– Hat die verwendete Steckdose Strom?<br>– Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden: Ist das Verlängerungskabel defekt? (Eine Lampe damit anschließen.) |
| | Sie haben die Ölschale falsch eingebaut. | Nehmen Sie den Grillaufsatz ab und drehen Sie die Ölschale um. Die Schrift auf der Ölschale darf nicht auf dem Kopf stehen und nicht spiegelverkehrt sein. Setzen Sie den Grillaufsatz wieder auf und versuchen Sie es erneut. |
| | Der Grillaufsatz ist nicht richtig eingebaut. | Der Grillaufsatz kann nur in einer Orientierung eingebaut werden. Drehen Sie den Grillaufsatz um 180°. |
| Auf dem Bildschirm erscheinen PLUG und PROB im Wechsel. | Sie haben den Modus des Grill-thermometers aktiviert, aber das Grillthermometer ist nicht angeschlossen. | – Wenn Sie ohne Grillthermometer arbeiten wollen, dann drücken Sie die Taste MODE oder warten Sie einfach etwa 30 Sekunden.<br>– Wenn Sie im Modus des Grillthermo-meters oder Kontrollmodus arbeiten wollen, dann schließen Sie das Grillthermometer an. |
| Sie haben die Temperatureinstellung geändert, aber das Heizsystem reagiert nicht darauf. | Die Steuereinheit arbeitet im Modus des Grillthermometers. | Die Temperatur der Grillfläche kann im Modus des Grillthermometers (Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm) NICHT geändert werden. Drücken Sie die Taste MODE, um in den Normalmodus zurückzuschalten. Versuchen Sie es danach erneut. |
| Das Gerät schaltet sich nach einem akustischen Signal aus. | Der Sicherheits-Timer wurde ausgelöst. | Zu Ihrer Sicherheit schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch aus. Drücken Sie einfach die ON/OFF-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten. Wenn Sie dies innerhalb von 10 Sekunden tun, werden die eingestellten Temperaturwerte beibehalten. |

# Pflege und Reinigung

**WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Grillfläche abgekühlt ist (mindestens 45 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen, solange Fett und Bratensaft in der Ölschale noch heiß sind**, um Verbrühungen und Schäden durch heißes Fett zu verhindern.

Denken Sie daran, dass Fett und Bratensaft herunter tropfen könnten, wenn Sie den Grillaufsatz abnehmen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeits-empfindlichen Oberflächen ab.

**ACHTUNG:** Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse, die Steuereinheit, oder Griff, Kabel und Stecker des Grillthermometers oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gehäuse, das Grillthermometer oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

## Das Gerät zerlegen

Schalten Sie das Gerät AUS (EIN/AUS-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (mindestens 45 Minuten).

1. Nehmen Sie den Deckel vom Grill.

2. Die Grillplatte liegt einfach auf dem Gehäuse auf und ist lediglich mit zwei Klammern unter den Griffen gesichert. Die Klammern öffnen sich, automatisch, wenn Sie unter die Griffe fassen. Fassen Sie die Grillplatte bei den Griffen und heben Sie die Grillplatte vom Gehäuse herunter.

3. Nehmen Sie die Ölschale heraus. Achten Sie dabei darauf, den eventuell enthaltenen Bratensaft nicht zu verschütten.

4. Gießen Sie den überschüssigen Bratensaft in ein dicht schließendes Gefäß und entsorgen Sie das Gefäß im Hausmüll. Gießen Sie Bratensaft und Fett NICHT in den Ausguss.

5. Ziehen Sie den Stecker des Grillthermometers aus der Steuereinheit.

## Das Gerät reinigen

1. Reinigen Sie Deckel und Ölschale in warmer Spülmittellösung und einer weichen Spülbürste.

**Tipp:** Sie können den Deckel und die Ölschale auch in der Spülmaschine reinigen.

**ACHTUNG:** Niemals Gehäuse, Grillaufsatz, Griff, Kabel oder Stecker des Grillthermometer oder das Netzkabel in Flüssigkeiten eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen.

2. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas warmer Spülmittellösung an und reinigen Sie das Gehäuse, den Grillaufsatz, das Grillthermometer und das Netzkabel damit. Wischen Sie mit klarem Leitungswasser nach. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser auf das Gehäuse oder in den elektrischen Anschluss an der Unterseite des Grillaufsatzes zu tropfen.

**WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile stets **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

3. Trocknen Sie alle Bauteile des Gerätes sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile danach noch etwa 1 Stunde an der Luft trocknen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät und alle Bauteile für kleine Kinder unerreichbar sind.

4. Setzen Sie nach der Reinigung die Ölschale, einen der Grillaufsätze und den Deckel wieder auf.

## Aufbewahrung

**WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS: (EIN/AUS-Taste drücken); Bildschirm und Kontrollleuchten werden dunkel. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: `Pflege und Reinigung´).

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile. Niemals das Gerät hochkant aufstellen. **Niemals die Grillaufsätze direkt aufeinander stellen, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.**

Behandeln Sie das Netzkabel und das Grillthermometer mit besonderer Vorsicht. Niemals die Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

**ACHTUNG:** Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer das Gehäuse an beiden Seiten an, um Schäden zu vermeiden.

1. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät AUS (EIN/AUS-Taste drücken; Bildschirm wird dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät. Setzen Sie nach der Reinigung Ölschale, einen Grillaufsatz und den Deckel wieder auf (siehe: `Pflege und Reinigung´). Drücken Sie die Taste RELEASE und klappen Sie die Steuereinheit wieder zurück in das Gehäuse.

**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass Sie das Gehäuse auf beiden Seiten ganz unten anfassen und nicht nur die Griffe des Grillaufsatzes fassen, wenn Sie das ganze Gerät bewegen wollen. Andernfalls könnte das Gerät kippen oder fallen.

2. Fassen Sie das Gehäuse mit beiden Händen an den Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und zu der kleine Kinder keinen Zugang haben.

3. Legen Sie das Grillthermometer in den Halter an der Seite des Gehäuses ein.

4. Stellen Sie den zweiten Grillaufsatz am besten neben das Gerät. Niemals die Grillaufsätze aufeinander stellen. **Andernfalls wird die Antihaftbeschichtung beschädigt.**

5. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gehäuse.

## Entsorgungshinweise

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde.Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

## Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

## Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

# Rezept-Ideen

*Grillrost*

## Rinderfilet-Steak mit Roquefort-Sauce

**Zutaten:**
- 1 Steak vom Rinderfilet pro Person
- 100 g Roquefort-Käse
- 2 Tassen Crème fraîche

1. Grillen Sie die Steaks auf dem Grillrost. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.
2. Während das Steak gegrillt wird, schmelzen Sie den Roquefort-Käse und Crème fraîche unter kontinuierlichem Rühren.
3. Die Steaks mit der Sauce übergießen.

Als Beilage Pasta oder gedünstetes Gemüse servieren.

## Zitronen-Honig Hähnchenspieße

**Zutaten:**
- ca. 450 g Hähnchenbrust
- 2 EL. Zitronensaft
- 2 EL. Honig
- 2 TL. Sesamkörner
- 1 TL. geriebener Ingwer

1. Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden und auf 8 Spieße stecken.
2. Die Spieße auf dem Grillrost zubereiten. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.
3. Während die Spieße gegrillt werden, verquirlen Sie Zitronensaft, Honig, Sesam und Ingwer in einer Schüssel.
4. Huhn mit Sauce übergießen und servieren.

Als Beilage können Sie gedünsteten Reis und grünes Gemüse servieren.

## Gegrillte Entenbrust

**Zutaten:**
- 1 Entenbrust pro Person

1. Ritzen Sie die Haut der Entenbrust in einem rautenförmigen Muster mit einer Schnitttiefe von etwa 0,3 cm ein.
2. Mit der Hautseite nach unten auf dem Grillrost zubereiten. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.

Servieren Sie die Entenbrust mit einem würzigen Apfel- oder Feigenkompott und Knoblauch-Kartoffel- oder Sellerie-Püree.

## Lammkoteletts mit Thymian

**Zutaten:**
- 3 Lammkoteletts pro Person
- Olivenöl
- Salz / Pfeffer
- Thymian

1. Bestreichen Sie die Koteletts mit einer kleinen Menge Olivenöl, dann mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen.
2. Auf dem Grillrost zubereiten. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Servieren Sie die Kotelletes noch heiß.

## Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

**Zutaten:**
- ca. 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 gehackte Zwiebel
- Salz / Pfeffer
- feine Kräuter
- Senf / Ketchup
- Kopfsalat
- Tomate
- Gurke

1. Mischen Sie das Hackfleisch mit Ei, gehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Kräutern. Bilden Sie Fleischkugeln aus dieser Mischung und drücken Sie diese platt zu Frikadellen.
2. Auf dem Grillrost zubereiten. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.
3. Toasten Sie die Hamburger Brötchen auf dem Grillrost.
4. Die Frikadellen auf den Brötchen mit Senf servieren. Nach Geschmack mit Ketchup, Salat, Tomaten, Gurken und verfeinern.

Variationen: Fügen Sie geschmolzenen Käse oder Speck hinzu, den Sie auch auf dem Grillrost zubereiten können.

## Süße und salzige Zucchini-Aprikosen-Spieße

**Zutaten:**
- 4 kleine Zucchini
- Salz / Pfeffer
- Kräuter der Provence
- Cayennepfeffer
- 10 bis 12 Scheiben Speck
- 12 Aprikosen

1. Dampfen oder blanchieren Sie die Zucchini in gesalzenem Wasser für 3 bis 4 Minuten. Danach in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Mischen Sie Salz, gemahlenen Pfeffer, Kräuter der Provence, und eine Prise Cayennepfeffer. Beschichten Sie die Zucchini mit der Gewürzmischung von allen Seiten.
3. Legen Sie den Speck auf den Grillrost und garen Sie diesen je nach Geschmack.
4. Halbieren Sie die Speckscheiben der Länge nach, abhängig von der Größe der Zucchinistückchen. Wickeln Sie die Zucchinistücke in Speck.
5. Aprikosen in Hälften oder in Drittel schneiden, abhängig von der Größe der Frucht.
6. Ziehen Sie abwechselnd Aprikosen und Zucchini auf die Spieße, anschließend mit Kräutern der Provence bestreuen.
7. Bereiten Sie die Spieße auf dem Grillrost zu. Gelegentlich umdrehen. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Genießen Sie die Spieße heiß.

## Lachssteakes

**Zutaten:**
- 4 Lachssteaks (jeweils ca. 150 g)
- 2 EL. Olivenöl
- 2 EL. frischer Estragon
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Verquirlen Sie Olivenöl, Estragon und Pfeffer.
2. Die Lachssteaks mit der Olivenöl Mischung bestreichen.
3. Bereiten Sie die Lachssteaks auf der glatten Grillplatte zu. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Garnieren Sie die Lachssteaks mit Limettenscheiben und servieren Sie sie mit Kartoffelpüree.

## Gegrilltes Fischfilet

**Zutaten:**
- 4 feste Filets von weißem Fisch (z. B.: Heilbutt, Seezunge, Steinbutt)
- 3 EL. Öl
- Zitronensaft
- Thymian
- 2 Lorbeerblätter

1. Verquirlen Sie Öl, Zitronensaft, Thymian, und zerkleinerte Lorbeerblätter.
2. Bestreichen Sie die Fischfilets mit der Marinade, und bereiten Sie die Filets auf der glatten Grillplatte zu. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.

## Tandoori Hähnchen

**Zutaten:**
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL. Tandoori-Gewürz
- 2 Tassen Joghurt
- 6 EL. Zitronensaft
- 2 EL. Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz
- 6 Hühnerbrustfilets

1. Schälen und hacken Sie die beiden Knoblauchzehen fein. In einer Schüssel das Tandoori-Gewürz mit Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch und Salz verquirlen.
2. Schneiden Sie die Hühnerbrustfilets in kleine Stücke und bestreichen Sie sie großzügig mit der Joghurt-Mischung.
3. Lassen Sie die Filets im Kühlschrank ca. 24 Stunden marinieren.
4. Bereiten Sie das marinierte Hühnerfleisch auf der glatten Grillplatte zu. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Mit gedämpftem Reis servieren.

## Gegrillter Fisch mit einer Petersilien- und Parmesan Sauce

**Zutaten:**

- 1 Tasse frische Petersilie
- ½ Tasse geriebener Parmesan
- ½ Tasse Boden Kiefer Nüsse
- ¼ Tasse Kapern
- 2 EL. Zitronensaft
- 2 EL. Zitronenschale
- Salz / Pfeffer
- ½ Tasse Olivenöl
- 4 feste Filets von weißem Fisch (z. B.: Heilbutt, Seezunge, Steinbutt)

**Zubereitung der Petersilie und Parmesan Sauce:**

1. Mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine Petersilie, Käse, Pinienkernen, Kapern, und Zitronensaft verquirlen.
2. Nach und nach Olivenöl unterrühren, bis die Sauce vollständig gemischt ist. Die Sauce beiseite stellen.

**Zubereitung der Fischfilets:**

1. Bestreichen Sie die Fischfilets mit Olivenöl. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Bereiten Sie die marinierten Fischfilets auf der glatten Grillplatte zu, bis die Haut sich leicht mit einer Gabel wegziehen lässt. Sofort mit der Petersilien- und Parmesan Sauce servieren.

## Pfannkuchen

**Zutaten:**

- 4 Tassen Mehl
- 2 ½ El. Zucker
- 1 EL. Backpulver
- Prise Salz
- 2 Eier
- ¼ Tasse Butter
- 1 ¼ Tassen Milch

1. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver Pulver und Salz vermengen. Eier hinzufügen und rühren bis der Teig glatt ist. Zerlassene Butter und Milch einrühren bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
2. Kühlen Sie den Teig für mindestens eine Stunde.
3. Den Teig auf der glatten Grillplatte in kleinen Portionen verteilen, so dass kleine Pfannkuchen (etwa zehn Zentimeter in Durchmesser) entstehen. Passen Sie die Zubereitungszeit Ihrem Geschmack an.

Mit Zucker, Zimt oder geschmolzener Schokolade, Gelee oder Schlagsahne genießen.

## Gegrillte Früchte

**Zutaten:**

- Verschiedene Früchte Ihrer Wahl (Äpfel, Bananen, Birnen u.s.w.)

1. Schneiden Sie die Früchte in dünne Streifen oder kleine Stücke und auf Spieße stecken.
2. Bereiten Sie die Spieße auf der glatten Grillplatte zu. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Mit Honig oder geschmolzener Schokolade genießen.

**GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de

20120726